RAPIDASE

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922 **EXPRESSION AROMA**

Enzyme pour une extraction rapide et précoce des précurseurs d'arômes des raisins blancs

La macération pelliculaire permet d'obtenir des vins plus intenses et complexes. Rapidase® Expression Aroma permet une extraction ciblée des précurseurs d'arômes tels que des thiols contenus dans la peau du raisin sans extraction des composés indésirables tels que les polyphénols. Son utilisation permet de réduire le temps de macération et remplace des méthodes mécaniques potentiellement oxydatives tout en préservant une intégrité suffisante de la pellicule pour ne pas causer de problèmes au pressurage.

Rapidase® Expression Aroma

- est une préparation microgranulée d'enzymes pectolytiques à activités secondaires essentielles. **Rapidase® Expression Aroma** contient naturellement des niveaux négligeables d'activités *cinamyl estérase* (nFCE) pour préserver la fraîcheur aromatique des vins quel que soit votre choix de levure.

Dose et Mode d'emploi

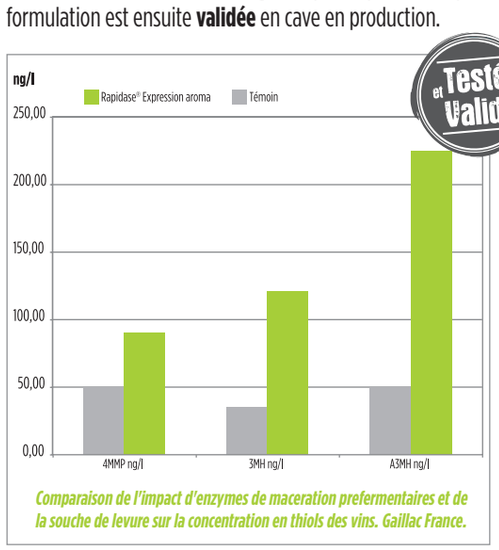
- Ajouter le plus tôt possible en conditions non oxydative
- 2 à 4 gr/100 kg :
  - Pour des temps de macération inférieurs à 3 heures ou des raisins à peau épaisse ou des niveaux de maturité faible : 4 gr/100 Kg
  - Pour des macérations de 3 à 6 heures à des températures supérieures à 10°C : 3 gr/100 kg
- Diluer 10 fois avant addition
- Active de 8 à 45°C, (46 à 113°F). L'activité augmente avec la température. Au dessus de 45°C **Rapidase® Expression Aroma** se dégrade rapidement
- Active dans la gamme de pH du vin et en présence de concentrations normales de SO_2
- Les enzymes sont inactivées et éliminées par la bentonite et le charbon

Les enzymes DSM vous apportent la tranquillité d'esprit

Les enzymes Rapidase sont produites par DSM l'un des rare leaders mondial sur le marché des enzymes pour l'industrie alimentaire. Parmi ces entreprises DSM jouit de la plus grande ancienneté dans la production d'enzymes œnologiques et s'engage à travers son programme Quality for life TM. Cet engagement vous assure que tous les produits de DSM que vous achetez sont garantis en termes de qualité, de fiabilité, de reproductibilité et de traçabilité, et sont fabriqués selon des méthodes sûres et durables. Les fiches de spécification, de données de sécurité ainsi que les certificats allergènes et non OGM ou les déclarations de fabrication sont disponibles sur demande.

Testé et validé

Afin d'offrir la plus grande efficacité en application, chaque formulation de **Rapidase®** est développée et testée avec les instituts de recherche en œnologie les plus réputés. Chaque formulation est ensuite **validée** en cave en production.



Comparaison de l'impact d'enzymes de maceration prefermentaires et de la souche de levure sur la concentration en thiols des vins. Gaillac France.

Notre personnel technique et commercial est à votre disposition si vous souhaitez des résultats de tests ou bien pour vous aider à évaluer les performances de nos produits haut de gamme à vos conditions spécifiques.

Emballage et Conservation

- Disponible en boîtes plastique de 100 gr et de 1 Kg
- A conserver dans un endroit frais et sec entre 5 et 15°C (40 - 60 °F)
- Après ouverture le produit peut être utilisé dans la limite de sa date recommandée d'utilisation

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

+com - agenceplusCom.com

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

DISTRIBUÉ PAR :

LA LITTORALE Groupe ERBSLÖH
www.lalittorale.fr

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.